

科目名	調理学実習Ⅱ						
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期			
実習	必修	1 単位	2 年次	前期			
担当者名	櫻井 菜穂子 山下 晋平	関連する資格	栄養士免許必修 フードコーディネーター資格必修				
授業概要 栄養士を目指す学生は調理技術をもっていることが必要とされる。和食、洋食に加えて、料理の幅を広げるため、日常食となった中国料理について習得する。さらに料理技術を磨き、日常食の献立作成・調理ができることを目的とする。							
到達目標 ・中国料理についての献立構成、特殊材料や器具の使用、食事作法について習得できる ・洋食のマナーが体験を通して身につく ・日常食の献立作成・調理ができる。			成績評価方法 実習への意欲・態度 調理実習ノート 実技試験および定期試験				
評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験（中間・期末）	○	○					50
小テスト、授業内レポート							
宿題、授業外レポート	○	○	○				20
授業態度・授業参加度	○	○	○				10
プレゼンテーション							
グループワーク	○	○	○	○	○		10
演習							
実習	○	○	○	○	○		10
授業計画と概要					アクティブラーニング		
1)中国料理の概要説明							
2) 季節に応じた日本料理（春の献立）					グループワーク		
3) 中国料理の献立形式による班単位での実習							
4) 中国料理の献立形式による班単位での実習							
5) 季節に応じた日本料理（初夏の献立）							

6) 中国料理の献立形式による班単位での実習	
7) 中国料理の献立形式による班単位での実習	
8) 西洋料理試食会、洋食マナーの習得	
9) 中国料理の献立形式による班単位での実習	
10) 中国料理の献立形式による班単位での実習	
11) 献立実技テスト	個人ワーク
12) DVD視聴 日本食文化	レポート
13) 中国料理の献立形式による班単位での実習	
14) 行事食の実習 精進料理	
15) 季節に応じた日本料理 (夏の献立)	
授業外学習	
<ul style="list-style-type: none"> ・実習前にはレシピを熟読してくること ・実習終了後はすみやかに調理実習ノートの整理をして復習をする ・学んだ料理を実際につけてみて、献立作成に活用する。 	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「たのしい調理～基礎と実習～」山内知子他著 (医歯薬出版) 「調理のためのベーシックデータ第4版」松本仲子 (女子栄養大学出版部)	調理学 基礎調理実習 調理学実習Ⅰ・Ⅲ
備考	
<ul style="list-style-type: none"> ・身支度を清潔に整えて出席すること。(白衣、髪は束ねて帽子をかぶる、つめ切り) ・実習中は私語を慎み、調理作業は協同して計画的に進めていく。 【オフィスアワー】 櫻井 菜穂子 sakurai@ube-c.ac.jp	